

青森市匠の職人（平成20年度受賞）

たかさき くにはる
高崎 國治（日本料理人）

おもてなしの心と郷土『青森の味』を大切に



主な受賞歴 '97年 青森県卓越技能者表彰受賞
'98年 調理業務功労者厚生大臣賞受賞
'02年 あおもり食の達人受賞
'06年 財団法人日本食生活文化財団
食生活文化銀賞受賞
'14年 青森県褒章受章

問い合わせ先 割烹 粹楽
〒030-0802
青森市本町3丁目3番4号
TEL 017-776-2912
FAX 017-721-2635



厳選した青森の味覚を料理人の技と郷土の心で調理しています。

取材レポート

高崎さんは15歳で上京し、永田町や築地の料亭で修行を積んだ後、昭和45年に青森に戻り、昭和7年創業の老舗日本料理店「粹楽」の2代目店主となりました。日本料理の伝統を守る。一方で、創作料理や郷土料理の研究にも取り組むなど、食生活文化の発展に大きく貢献されています。

高崎さんは、素材を厳選し、仕込みに手間を掛けながら、青森の旬の素材を生かした「郷土懐石」を提供しています。

常にお客様のことを考え、お客様にご満足いただける御料理をお出ししています。厨房からはお客様の顔は見えませんが、空になった器が帰ってきたときは、最高にうれしい。」と、高崎さんは語ります。

おもてなしの心と郷土「青森の味」を大切に守り続ける「食」の匠の職人」です。

